hu:go^es^14

Die Macht ist bei den Fröhlichen.

Eine Hommage an Hugo von Hofmannsthal

HU IS HUGO?

HUGO von HOFMANNSTHAL goes 14

Als junges, kunstaffines Hotel in Salzburg, verneigen wir uns vor der Kulturtradition der Stadt und ihrem Gründervater.

Mit unseren Interpretationen von Kunst in den artist's Places und den Kreationen in der hugo's 14 Bar, schlagen wir die Brücke zur Gegenwart.

Hugo Laurenz
August Hofmann,
Edler von Hofmannsthal
1874 - 1929

- Dichter
- Schriftsteller
- Dramatiker
- Mitbegründer der Salzburger Festspiele.

Ich meine, ganz unrecht hat ein Publikum ja nie.

— Hugo von Hofmannsthal —

– hard facts –

Hier im 14. Stock des arte Hotel Salzburg hat man einen atemberaubenden Ausblick über die Stadt die Hofmannsthal geprägt hat. Aber woher stammte diese tiefe Verbindung zu Salzburg?

...

Hofmannsthals Verbindung hierher geht auf seine Jugend zurück. Die Stadt war für ihn Treffpunkt mit Freunden und Bekannten wie z.B. dem Dichter Hermann Bahr, Komponisten Richard Strauss oder Regisseur Max Reinhardt.

Mit ihnen gemeinsam zählt Hofmannsthal zu den Gründervätern der Salzburger Festspiele und gilt als einer der wichtigsten Repräsentanten des deutschsprachigen „Fin de Siècle" (*Kunstbewegnung des Dekadentismus*) und der Wiener Moderne.

HUGO und die JUGEND

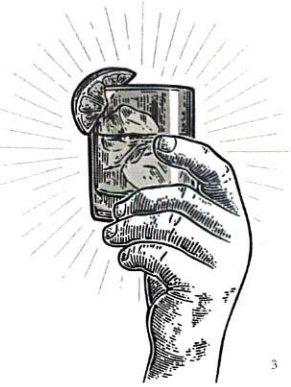
Hofmannsthals Familie legte Wert auf Bildung.

Als Einzelkind wurde Hugo von Privatlehrern erzogen und besuchte ab 1884 das Akademische Gymnasium in Wien.

Er las viel, war in Umgang sowie Intellekt frühreif und ein ausgezeichneter Schüler. Schon während seiner Schulzeit hatte er Kontakt zu zahlreichen Dichtern wie Schnitzler oder George und veröffentlichte auch bereits einige Gedichte.

Sie trug den Becher in der Hand
Ihr Kinn und Mund glichen seinem Rand.
So leicht und sicher war ihr Gang.
Kein Tropfen aus dem Becher sprang.

— Hugo von Hofmannsthal —



hu:go^es^14

arte hotels
alkoholfreie Drinks

KAFFEE

Espresso	3.5
Cappuccino	4.2
Verlängerter	4.0
Espresso Doppio	4.5
Latte Macchiato	4.8
Espresso Macchiato	3.7
Heiße Schokolade	4.5
Tee Sonnentor div. Sorten	4.5

ALHOHOLFREI

Eizbach Limonaden aus unserem Nachbarland

Cryztal Cola	*0,33 Fl*	4.6
Orange	*0,33 Fl*	4.6
Zitrone	*0,33 Fl*	4.6
Rosenblüte	*0,33 FL*	4.6
Alpengrantler Kräuterlimo	*0,33 Fl*	4.6

Red Bull div. Sorten		4.8

Kola aus Tirol

Tirola Kola	*0,33 Fl*	4.5
Tirola Kola leicht	*0,33 Fl*	4.5

Vöslauer Mineralwasser

still/prickelnd	*0,33 Fl*	3.8
still/prickelnd	*0,75 Fl*	6.0

Fruchtsäfte von Rauch

Div. Sorten, pur	*0,2 Fl*	3.8
mit Leitungswasser	*0,5 L*	4.1
mit Soda	*0,5 L*	4.5

Alle Preise inkl. Steuer in Euro

hu:go^es^14

arte hotels

Bier · Spirituosen

FASSBIER	Zwettler Pils Saphir	*0,2 L*	3.5
		0,3 L	4.5
	Zwettler Zwickl	*0,3 L*	4.2
		0,5 L	5.1
FLASCHEN BIER	Zwettler Original	*0,33 Fl*	4.2
	Zwettler Radler	*0,3 Fl*	4.2
	„Weisse" Weißbier	*0,5 Fl*	5.5
	Stibitzer Cider	*0,33 Fl*	4.5
	Corona Extra	*0,33 Fl*	5.5
WHISKY	Original Rye	*2 cl*	6.5
	Dalwhinnie	*2 cl*	7.9
	Maker´s Mark Bourbon	*2 cl*	5.3
COGNAC	Hennessy VS	*2 cl*	7,9
SHOTS	Tequila Padre azul blanco	*2 cl*	6.5
	Ramazotti	*2 cl*	3.8
	Baileys	*2 cl*	4.3
	Frangelico	*2 cl*	4.5
	B52	*2 cl*	5.5
RUM	Hermano | Weißer Rum	*2 cl*	5.9
	Diplomatico	*2 cl*	7.3
	Ron Zacapa 23 J	*2 cl*	7.9
VODKA	Nørderd Single Malt Vodka	*2 cl*	5.8
	Nørderd Pur	*2 cl*	4.6
	Grey Goose	*2 cl*	6.5
BRÄNDE	Puchheimer Edelbrände		
	Zirbe	*2 cl*	7.8
	Marille	*2 cl*	6.6

hu:go^es^14

arte hotels
Gin

FILLER

Thomas Henry		
Tonic	*0,2 Fl*	4.5
Pink Grapefruit	*0,2 Fl*	4.5
Bitter Lemon	*0,2 Fl*	4.5
Ginger Ale / Ginger Beer	*0,2 Fl*	4.5
Schweppes Wild Berry	*0,2 Fl*	4.5

GIN

arte Tip: „PINK BROCKER" 14.5
serviert mit Pink Grapefruit, Heidelbeere, Grapefruit & 4 cl Brockmans Gin

arte Tip: „WIENER MADL" 14.5
serviert mit Wild Berry, rosa Pfeffer, Orange & 4 cl Wien Gin

arte Tip: „CLOUDY LEMON" 14.5
serviert mit Bitter Lemon, Zitrone, Limette & 4 cl Nord-Süd Gin

arte Tip: „THE GURK" 14.5
serviert mit Tonic, Gurke, rosa Pfeffer & 4 cl Hendricks

arte Tip: „SUBURBIA MULE" 14.5
serviert mit Spicy Ginger, Minze, Limette & 4 cl Suburbia Lemongrass Gin

Tasty: „FCUK HUGO" 14,5
serviert mit Tonic, Limettensaft, Dash Holundersirup & 4 cl Monkey 47

Trink mich und tu was gutes*: „SOCIAL ROSE" 14.5
serviert mit Wildberry, Rosenblüte & 4 cl Quarantini Rose Gin

Trink mich und tu was gutes*: „SOCIAL BLACK" 14,5
serviert mit 4 cl Quarantini Black Gin, Tonic Water

*pro verkaufte Flasche wird eine Person in einem Entwicklungsland für ein Jahr mit sauberem Trinkwasser versorgt. Unterstützen wir sehr gerne ☺

INSPIRATION & KREATION

...

Nicht nur Hugo von Hofmannsthal ist als Namensgeber Inspirationsquelle für unsere Bar. Auch das im Jahr 2005 aus Südtirol ausgehende In-Getränk "Hugo" hat als Signature-Drink Einfluss auf die Barkarte genommen.

Beide Hugos haben eines gemein. Sie sind geschmackvoll und erfolgreich. So ein Hugo geht eigentlich immer...

hu:go^es^14 KREATIONEN

HU IS HUGO?

HUGO und sein ERFOLG

Im Herbst 1919 bereitete Hugo die Gründung der Salzburger Festspiele vor.

Besonders bekannt wurde er durch den berühmten Jedermann, dessen jährliche Aufführung an Hofmannsthal erinnert.

Zwei Jahre später entstand ein weiteres Mysterienspiel - Das Salzburger Große Welttheater mit dem am 13. August 1925 auch das Festspielhaus eröffnet wurde.

hu:go^es^14
KREATIONEN

KAPITEL 1
Der Anfang

hugo
Basis

1/8 l Frizzante Cielo · Eiswürfel · 1/8 Soda

HUGO NACH **art[e]** DES HAUSES

hugo 1 **arte Krems**	Kirsch-Sirup · Likör · Kirsche	8.5
hugo 2 **arte Kufstein**	Blue Curacao · Dash Holunder-Sirup · Dreyberg Edelweiss Likör	8.5
hugo 3 **arte Salzburg**	Ingwer-Orange-Sirup · Orange · Ingwer	8.5
hugo 4 **arte Wien**	Grüner Apfel-Sirup · Apfel	8.5
hugo 5 **arte Linz**	Lavendel-Sirup · lila Beeren	8.5
für hugo 6 **Jedermann** **Black Edition**	Schwarzer Holunder-Sirup Minze Limette	8.5
hugo 7 **Rosé**	Rosecco Cielo· Dash Holunder-Sirup · Rosenblüte	8.5

Möglichst viel schweigen und dabei heiter bleiben.

— Hugo von Hofmannsthal —

hu:go^es^14
KREATIONEN

Deinen Lieblingshugo bereiten wir auch gerne alkoholfrei für dich zu.

hugo 8 **Kiwi**	Kiwi-Sirup . Kiwi	8.5
hugo 9 **Waldviertel**	Zwettler Zwickl . Dash Holunder . Minze . Limette	8.5
hugo 10 **Mostviertel**	Birnen-Sirup . Birnensaft. Birne	8.5
hugo 11 **Gurke**	Gurken-Sirup . Gurkenscheibe	8.5
hugo 12 **Colada**	Cocos-Sirup. Ananassirup. Cocosraspeln.Ananasscheibe	8.5
hugo 13 **Erdbeere**	Erdbeer-Sirup . Minze . Limette	8.5
hugo 14 **Saison**	Frage deinen Gastgeber nach dem aktuellen Saison-Hugo	8.5

In dem Wie.
Da liegt der ganze Unterschied.

— Hugo von Hofmannsthal —

hu:go^es^14

arte hotels

some classic cocktails

„If I cannot drink Bourbon or smoke Cigarres in heaven then I shall not go“
– Mark Twain

Amaretto Sour	10.5
Whiskey Sour	11.8
New York Sour	12.1
Penicillin	12.1
Mojito	11.8
Caipirinha	10.8
Gin Fizz „arte style“	11.5
Wodka Fizz „arte style“	11.5
Moskow Mule	12.7
London Mule	12.7
Tequila Sunrise	10.5
Old Fashioned	11.5
Horse´s Neck	12.5
Mojito/Caipirinha alkoholfrei	8.5
Lemongrass White-Tea 4 cl Lemongrass Gin, Weißer Tee Konzentrat, Soda	12.5
Suburbia Black Orange 4cl Schoko Gin Likör, Red Bull Black Orange	12.5
Suburbia Chocolate-Espresso Remade Espresso Martini	14.5

hu:go^es^14

arte hotels
fun to know

FUN FACTS:

Amaretto: Entgegen der allgemeinen Meinung wird er aus Aprikosenkernen und nicht aus Mandeln hergestellt.

Caipirinha: Es wird angenommen, dass der erste Cachaca vor 500 Jahren in Brasillien von den versklavten Afrikanern aus Zuckerrohrresten hergestellt wurde. Um ihnen Energie zu geben und ihnen zu helfen, die anstrengende Arbeit zu bewältigen.

Tequila: Trotz ihres stacheligen Aussehens gehört die Agave tatsächlich zur Familie der Agavoideae, einer Sukkulente, die eng mit der Lilienpflanze verwandt ist. Agave bedeutet im Lateinischen berühmt, bewundernswert und edel.

Gin: Dank der Soldaten, die die vom Wacholder inspirierte Spirituose in Holland entdeckt und Anfang des 17. Jahrhunderts nach England gebracht haben, verbrauchte Großbritannien im Jahr 1721 3,5 Millionen Gallonen Gin.

Vodka: Der Ursprung von Vodka ist Russland? Ein Mythos – diese Spirituose wurde bereits im 8. Jahrhundert in Polen geschaffen.

Mojito: Piraten stellten ein Getränk mit Zucker, Limette, Minze und Aguardiente zur Behandlung von Skorbut und Ruhr her. Als Aguardiente gegen echten Rum ausgetauscht wurde, feierte der klassische Mojito sein Debüt.

Rum: Im 16. Jahrhundert war Rum genauso profitabel wie Gold. Der nationale Rum Tag ist der 16. August.

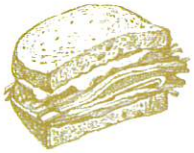
Whisky: Whisky erhielt seinen Namen von dem gälischen Getränk „uisce beatha", was übersetzt „Wasser des Lebens bedeutet.

Bier: Frauen waren die ersten Bierbrauer: Männern war es im Alten Ägypten verboten, Bier zu brauen oder zu verkaufen.
Erst seit Sommer 2011 gilt Bier in Russland als Alkohol. Alles was weniger als 10% Alkohol enthielt, galt vorher als Nahrungsmittel.

arte hotels
Snacks

Oliven & Grissinis 4.5

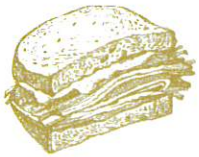
Toast ohne Namen 8.5



Erfunden von Vitus&Urban aus unserem arte Hotel in Kufstein

In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Schinken, Käse & dazu hausgemachtes Ketchup

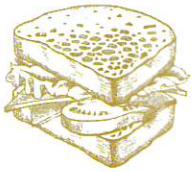
Toast mit Namen „Milano“ 8.5



Lieblingstoast unserer Gastgeberin aus dem arte Hotel Salzburg

In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Putensalami, Käse & dazu hausgemachtes Ketchup

VEGI Toast 8.5



Lieblingstoast unserer Barmitarbeiter aus dem arte Hotel Salzburg

In Butter gebackene Römerbrot-Scheiben, gefüllt mit Tomaten, Mozarella & Basilikumpesto, dazu hausgemachtes Ketchup

Heurigen-Aufstriche 6.5

3erlei verschiedene Aufstriche

je nach Tagesangebot
Tramezzini

Der gute Geschmack ist die Fähigkeit, der Übertreibung entgegenzuwirken.

— Hugo von Hofmannsthal —

Allergeninformation

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhälst du auf Nachfrage bei deinen MitgastgeberInnen.

HUGO und das ENDE

Hofmannsthal arbeitete bis zu seinem Tod an der Weiterentwicklung der Salzburger Festspiele. Seinen letzten Salzburg-Besuch absolvierte er im Dezember 1928.

Am 13. Juli 1929 erschoss sich Hofmannsthals Sohn Franz im Alter von 26 Jahren.
Der künstlerisch unambitionierte Sohn war nach erfolglosen Anstellungen wieder zu seinen Eltern zurückgekehrt.

Zwei Tage nach dem Suizid seines Sohnes, kurz vor den Festspielen 1929 starb Hofmannsthal an einem Schlaganfall, als er zur Beerdigung seines Sohnes aufbrechen wollte. Er verstarb am 15. Juli 1929 in Rodaun bei Wien.

Ich lösch das Licht
Mit purpurner Hand.
Streif ab die Welt
Wie ein buntes Gewand

Und tauch ins Dunkel
Nackt und allein.
Das tiefe Reich
Wird mein, ich sein.

— Hugo von Hofmannsthal —